

Vitt vin

Iver 2023

Vingården i Klagshamn

Pris 0 kr
nr KL0501 - 750 ml

Ursprung Skåne

Druvor Solaris 100%

Alk. halt 13.5%

Jordmån: Kalkrika jordar med inslag av Flinta

Karaktär: Ljusgul i färg med en nyanserad, mycket frisk smak och tydlig fatkaraktär. Här möts toner av gula äpplen, nougat och mineral av krusbär, päron och grillad citron. Medelfylligt och välbalanserat med en uppfriskande syra.

Vinifiering: Druvklasarna pressas hela i en pneumatisk press med ett tryck på upp till 1,0 bar. Musten genomgår varken klarning, sedimentering eller omtappning före jäsningen. Jäsningen sker spontant med naturligt förekommande jäst och följs av en delvis malolaktisk omvandling. Vinet lagras på sin jästfällning i sex månader, varav 42 % i rostfria ståltankar och 58 % i franska ekfat (barriques). Därefter blandas vinet och förs över till rostfria ståltankar för ytterligare sex månaders lagring på jästfällningen – totalt 12 månaders lagring. Jästfällningen rörs upp (bâtonnage) vid totalt tre tillfällen. Ekfaten kommer från de franska tunnbinderierna Damy och Seguin Moreau och har en rostningsgrad på medium plus, vilket innebär en relativt kraftig rostning av fatens insida.

Passar till: Det är perfekt att servera vid 10–12°C till smakrika fiskrätter eller ljust kött.

Om producenten

Bara ett stenkast från Öresunds glittrande vatten, där den skånska solen värmer jord och druvor i perfekt balans, hittar du Vingården i Klagshamn – en liten, passionerad och prisbelönt vingård med stora ambitioner. Här odlas vin med kärlek, tålamod och kompromisslös kvalitet i varje steg, från ranka till flaska.
Sedan starten har ägarna Murre och Lena haft ett tydligt mål: att visa att svenskt vin kan mäta sig med det bästa i Europa. Med druvan Solaris i centrum, ett mikroklimat som gynnar aromrikedom och elegans, samt småskalighet som låter varje årgång tala sitt eget språk, skapar de viner som är lika lokala som världsvana.
Vingården i Klagshamn arbetar med hållbara metoder, skördar för hand och låter naturen sätta rytmen. Resultatet är viner som uttrycker Skånes terroir, med friskhet, djup och karaktär. Sortimentet består av både friska vita, mousserande pärlor och ambitiösa fatlagrade cuvéer – alla skapade med stolthet och personligt hantverk.
Oavsett om du är vinentusiast, nyfiken nybörjare eller letar efter en smakfull upplevelse i närheten av Malmö, är du varmt välkommen att upptäcka deras vingård. Kalgshamn erbjuder provningar, visningar och gårdsförsäljning i liten och exklusiv skala – alltid med hjärta och närvaro.